



**FICHE TECHNIQUE**  
**A.O.P CORBIERES ROUGE**

**CHATEAU DU GRAND CAUMONT**  
**« RESERVE DE LAURENCE »**

**Climat :**

Climat de type méditerranéen  
très venté à forte sécheresse  
estivale

**Sols :**

Les sols sont constitués de sols  
de graves et de sols argilo-  
calcaires en terrasses.

**Vignoble :**

Les vignes sont conduites en  
gobelet pour les vieux Carignan,  
ou en double Cordon de Royat  
pour les autres cépages.

**Cépages :**

**Carignan noir** vieilles vignes,  
vinifié en raisins entiers : **25%**

**Carignan noir** égrappé,  
vinification traditionnelle : **10%**

**Syrah** vinification raisins  
entiers : **10 %**

**Syrah** égrappée, vinification  
traditionnelle : **45 %**

**Grenache noir** égrappé,  
vinification traditionnelle : **10 %**



**Elaboration :**

Les différents cépages sont vinifiés  
séparément au mois de mars.

Puis **10 % de la cuvée** sont passés  
en **barris de chêne merrain de**  
**deux ans pendant une durée de**  
**6 mois**

Le reste de la cuvée est élevé en  
cuve inox close. Le vin est ensuite  
assemblé avant mise en bouteilles.

**Service :**

La Cuvée « **Château du Grand**  
**Caumont Réserve de Laurence** »  
se sert à une température  
de 15 à 17°C.

Elle peut être bue dès maintenant  
ou conservée pendant 5 ans  
Elle accompagnera très  
agréablement viandes rouges,  
gibier du type faisan, perdrix,  
noisette d'agneau, tagines, rôti de  
porc aux pruneaux, desserts aux  
fruits rouges...